

CICCHITTI

Edición Limitada



CICCHITTI EDICIÓN LIMITADA MALBEC

VARIEDAD

100% Malbec

Alcohol: 14 % vol.

VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza.

Antigüedad de las cepas: 56 años

VINIFICACIÓN

Vendimia: Abril

Fermentación: Método sombrero sumergido

Crianza: 12 meses en barrica.

Tiempo de guarda en nuestra cava: 20 meses

NOTAS DE CATA

Proviene de un solo viñedo, el que otorga extraordinarias particularidades sensoriales, ubicado en zona de riesgo climático, cada 10 años se cosecha entre 5 y 6 veces.

Vista: color púrpura profundo con pinceladas negras, azules y rojas.

Nariz: aroma concentrado, donde reina, la típica violeta del Malbec, amalgamada con ciruelas maduras y frescas, cerezas, vainilla, cassis.

Boca: fresca, carnosa, compleja, con reminiscencia a chocolate y taninos en crecimiento, que comienzan a aterciopelar la boca.

Temperatura para beber: 17 ° C.

Guarda en casa: 12 años.

Recomendamos destapar 45 min. antes de consumirlo.

PUNTAJES

94,5pts. Cicchitti Edición Limitada Malbec 2017 (J.L.B.)

93pts. Cicchitti Edición Limitada Malbec 2012 (International Wine Review)

93pts. Cicchitti Edición Limitada Malbec 2016 (J.L.B.)

91pts. Cicchitti Edición Limitada Malbec 2008 (Wine Advocate)

90pts. Cicchitti Edición Limitada Malbec 2012 (Wine Advocate)

